



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Le Moulin

2023

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin-à-Vent "Le Moulin"

Caractéristiques

Située sous l'ombre tutélaire du moulin, au plus près de la roche-mère y affleurant, cet îlot d'une vingtaine d'ares regarde vers l'Est, exposition idéale dans le contexte du changement climatique. Plantés après-guerre, ses vieux Gamays conduits en gobelet sont parmi les doyens du Château des Jacques. Ils puisent dans un sol relativement généreux - et riche en quartz- une énergie et une générosité remarquables. L'enherbement naturel y est maîtrisé par un travail mécanique du printemps jusqu'aux vendanges pour un sol aéré et vivant. Ici les traitements ne se basent que sur le soufre et le cuivre, dans l'esprit d'une viticulture biologique.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et égrappés pour 2/3 d'entre eux, les raisins macèrent lentement durant trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII<sup>e</sup> siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin.

Millésimes

Le Millésime 2023 est un de ces beaux millésimes « inattendus » : entre des débuts printaniers lents et assez difficiles, en passant par un été ponctué d'épisodes caniculaires successifs, entrecoupés d'orages et de journées plus fraîches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

Dense et structuré, mais doté d'une belle fraîcheur, le Moulin se marie avec une large palette de mets, viandes, fromages, légumes cuisinés...

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

